

RESTAURANT SCOLAIRE VISAN

Menu du 02 au 27 Novembre 2026

Menus végétariens : en application de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi Egalim) applicable au 1er novembre 2019 : "les gestionnaires publics ou privés des services de restaurant collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales."

Menus à partir des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

Présence possibles des 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten - crustacés - œufs - poissons - soja - lait - fruits à coques - céleri - moutarde - graines de sésame - anhybride sulfureux et sulfites - lupin - mollusques - arachides

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02 au 06 novembre	Carottes râpées Parmentier de patates douces aux lentilles  Flan	Salade de pois chiches Steaks hachés Haricots beurre Fromage Fruit	Salade de betteraves Purée Rôti de porc Clémentine	Salade verte Poisson à la crème Carottes Vichy Riz au lait
09 au 13 novembre	Salade composée (maïs , betteraves, batavia, olives) Rougail de saucisses Riz Fromage, Compote	Salade de pommes de terre (cornichons, fromage) Gratin de chou-fleur Sauté de poulet Ananas	Haricots verts vinaigrette radis Tajine de poisson Semoule Yaourt	Quiche sans pâte aux légumes Pâtes à la crème Fromage râpé  Salade de fruits
16 au 20 novembre	MENUS ÉLABORÉS PAR LES ENFANTS			
	Salade verte Gratin de pommes de terre Poisson Compote	Brocolis vinaigrette Quenelles aux légumes (carottes, poireaux)  Fromage Poires	Salade de pâtes (maïs, olives, fromage) Epinards à la crème Steaks hachés Oranges	Salade d'endives Sauté de poulet à la crème Riz Crumble aux pommes
23 au 27 novembre	Betteraves Hachis parmentier Ananas	Soupe de pâtes Haricots verts Sauté de porc Fromage Pommes	Salade verte Lasagnes aux légumes  Yaourt , confiture	Chou rouge Aïoli (Poisson, PDT, légumes) Tiramisu